

**DETAY GIDA SAN. VE TİC. A.Ş.** olarak; ürünlerimizin yolculuğunda; Kalite ve Gıda Güvenliğini üretimin bir parçası haline getirmek, bilim ve teknolojiye olabildiğince yararlanmak, yeteneğimizi ve tecrübemizi inancımız ile bütünleştirmek temel hedefimizdir.

Sahip olduğumuz Marka Değerimizi korumaya yönelik olarak; müşteriye ve tüketiciye onun gereksinim duyduğu güvenilir ve kaliteli ürünleri sunmak, yeni müşteri ve tüketicilere ulaşmak, yeni ürünler ve var olan ürünlerimizi geliştirmek, tedarikçi aşamasından ürünlerin müşteriye veya son tüketiciye ulaşana kadar olan tüm süreçleri en etkin şekilde yönetmek için; **Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemimizin** uygulanması ve sürdürülmesi sağlanmaktadır. Türk Gıda Kodeksinde yer alan mevzuat ve yönetmelikler, Yurt içi ve Yurt Dışı Yasal gereklilikleri yakından takip edilmekte ve yönetim sistemimize dahil edilmektedir.

Her Detay Çikolata çalışanı kalite ve gıda güvenliğinden sorumludur. Bu kapsamda, Tüm Detay Çikolata Çalışanları; müşteri markalı ürünlerin; tasarımı, tedarikçi yönetimi, üretimi, lojistik, teknik hizmetleri, pazarlama ve satışı gibi etkili olan tüm süreçlerde, ilgili taraflar ile birlikte her yönüyle ürün kalitesi ve gıda güvenliği için çalışılmaktadır.

## **POLİTİKAMIZIN İLKELERİ**

### **Kalite, Gıda Güvenliği ve Hijyen Gerekliliklerini Ön Planda Tutmak**

Tüm Detay Çikolata fabrikalarımızdaki üretim ve ilgili tesislerdeki ortam ve süreçler, güvenli gıda üretim prensiplerine göre tasarlanmıştır. Bir yandan üretim çevresi ile ilgili uygulanması gereken hijyen kurallarını tanımlayan *GHP (Good Hygiene Practices / İyi Hijyen Uygulamaları)* ilkeleri en titiz hijyen koşullarını sağlarken diğer yandan üretim sürecinin her aşamasında *GMP (Good Manufacturing Practices / İyi Üretim Uygulamaları)* ilkelerine harfiyen uyulmaktadır. Fabrikalarımızda, BRC Global Gıda Güvenliği Standardı, ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı ve ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi Standardı sertifikalarına sahip olup, tüm süreçlerde yönetim sistemleri gereklilikleri uygulanmakta ve Müşteri talepleri doğrultusunda da Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim sistemlerimiz sürekli geliştirilmektedir.

Tüm aşamalarda ortaya çıkabilecek her türlü tehlike için kontrol tedbirleri geliştirilmiş ve bu kontrol tedbirlerinin etkinliği eğitilmiş personel tarafından izlenmektedir. Bu bağlamda; Gıda Güvenliği ve diğer yasal koşullar etkili şekilde yönetilmekte, HACCP ilkeleri doğrultusunda Gıda Güvenliği Tehlike Analizi, Gıda Savunma Tehlike Analizi, Gıda Güvenliğinde Taklit-Tağşiş Tehlike Analizi ve ISO 9001 açısından Risk ve Fırsat Analiz değerlendirmeleri tüm süreçlerimiz için gerçekleştirilmekte, alınacak önlemler belirlenip izlenmektedir.

Yönetim sistemlerimizin tüm süreçlerde olan etkinliği ve devamlılığı deneyimli ve eğitilmiş kişiler tarafından düzenli olarak iç denetim sürecinde değerlendirilmektedir. Ayrıca Firmamız; üçüncü taraf denetimlerine açıklık ve şeffaflık ile yaklaşım sağlamaktadır.

### **Müşteri ve Tüketici Memnuniyetine Odaklı Çalışmak**

Detay Çikolata; Büyük veya Küçük yerel veya küresel son tüketiciye ulaşan mağazalarda, endüstriyel çikolata, şekerleme, fırıncılık ve pastacılık ürünleri pazarında bulunan tüm müşteri ve tüketicilerin ihtiyaçlarını ve beklentilerini karşılamaya odaklanmaktadır.

Ürünlerimizi özel ihtiyaçlar ve uygulamalar doğrultusunda geliştirmek, teknik sorunları çözmek ve maksimum verimlilik ve en iyi sonuçlar için üretim süreçlerini geliştirmek amacıyla tüm müşteri ve tüketiciler ile aktif olarak işbirliği yapmaktayız.

Yüksek üretim kapasitesi ve gelişmiş Ar-Ge hizmetlerimizin desteği ile müşteri ve tüketicilerin beklentisi olan kaliteli ve güvenilir ürün üretmek önemli hedefimizdir. Tüm süreçlerimizde müşteri ve tüketicilerin memnuniyetini artırmak için kişisel sorumluluk almaya yönelik girişimci zihniyetimiz ile çalışmaktayız.

### **Yönetim Sistemleri Gerekliliklerini Uygulamak ve Sistemleri Sürekli İyileştirmek**

Detay Çikolata dört farklı fabrikalarındaki yüksek kapasiteli, ileri teknoloji üretim prosesimiz ile her türlü ürün talebini karşılayabilme gücünü ve esnekliğini sağlamak için sistemlerimizi sürekli iyileştirmekte ve geliştirmekteyiz.

Hammadde alımdan müşterilere veya son tüketiciye teslimata kadar tüm süreçlerde kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin gereklilikleri uygulanmakta ve sürekli iyileştirmeler için yapılacak işlemler belirlenmektedir. Tüm süreçlerin iyileştirilmesi için gerekli kaynaklar sağlanmakta, hedefler belirlenmekte ve hedeflere erişim takip edilmektedir.

### **Kalite ve Gıda Güvenliği Kültürünün Sürekliliğini Sağlamak**

Müşteriye daha genel anlamı ile tüketiciye onun gereksinim duyduğu, duyabileceği güvenilir ve kaliteli ürün sunmaya; üretimin en önemli ögesi olan çalışanların değer katması ve bu anlamda sorumluluklarını en üst düzeyde yerine getirmesi ile sağlanmaktadır. Kalite ve Gıda Güvenliğini firmamızın kültür ve önceliğinde sürekli bulundurulması, duyarlılık, inanç ve emek gerektiren bir mücadeledir. Kalite ve Gıda Güvenliği hepimizin sorumluluğundadır.

Her personelin kalite ve gıda güvenliği konularındaki görev ve sorumlulukları belirlenmiştir. Personelde kalite ve gıda güvenliği bilincinin sağlanması için periyodik olarak eğitimler düzenlenmektedir.

**Tedarikçi Yönetimi ile En İyi Hammadde ve Ambalaj Malzeme Seçimi Sağlamak**

Tüm hammadde, ambalaj malzeme, yardımcı madde ve malzemeler ve hizmet tedarikçilerimiz için Tedarikçi Risk Analiz Değerlendirilmesi sağlanmakta ve bu doğrultuda tedarikçi onay ve değerlendirme süreçlerimiz belirlenmektedir.

Tüm tedarikçilerimizin kalite ve ürün güvenliğimiz konusunda önemli bir öge olduklarının bilinci ve sorumluluğu ile işbirliğimize devam etmekteyiz.

**En İyi Alt Yapı ve Teknoloji ile Üretim Sürecini Gerçekleştirmek**

Detay Çikolata dört farklı tesis kapsamında çikolata, şekerleme, fırıncılık ve pastacılık üretim hatları ve makineleri ile yüksek kapasiteli, tam otomatik, bilgisayar kontrollü ve ileri teknoloji üretim sistemleri, her türlü ürün talebini karşılayabilme gücünü ve esnekliğini sağlamaktadır.

Avrupa'nın önde gelen teknoloji firmalarıyla çalışarak , müşteri taleplerini kısa sürede karşılayabiliyor; tabletler, çikolata kaplı ürünler, kabuk çikolatalar, drajeler, çikolata süslemelerinin yanı sıra çok çeşitli pralin, gofret ve şekerleme ürünleri ve diğer katı çikolata şekilleri, çikolata çubukları ,...vb , üretimin her aşamasında müşteri ihtiyacına ve isteğine göre uyarlanmış esnek çözümler sunabiliyoruz. Ayrıca el yapımı çikolata ve şekerleme seçkisi için özel bir atölye de bulunmaktadır.

Tüm üretim sürecimiz ileri teknik hizmet ve teknoloji, en iyi alt yapı, laboratuvar ve proses kontrolleri ile desteklenerek üretim süreçleri gerçekleştirilmektedir.

**Lojistik Avantaj ile Zamanında ve Güvenli Teslimat Gerçekleştirmek**

Detay Çikolata, gelişmiş lojistik kabiliyeti ile ürünlerin en iyi kalitede müşterilerine ve nihai tüketiciye ulaşmasını, sahip olduğu Özel, yüksek teknoloji ürünü frigorifik kamyon ve kamyon filosu ile Türkiye ve Avrupa ve MENA bölgesi de dahil olmak üzere tüm bölge ülkelerine güvenli ve hızlı bir şekilde sevkiyat yaparak sağlamaktadır.



**Sn. BİROL ALTINKILIÇ**  
**Yönetim Kurulu Başkanı**